

# Quick guide for correct use

1. Starting up
2. Making a espresso
3. Making a cappuccino
4. Maintenance

## 1. Starting up



1 Check the voltage (220V or 110V) and plug into the wall socket.



2 Put water in the tank.



3 Check that the steam switch is turned off.



4 Press the on-off switch. The TEMPERATURE pilot light will come on. When the pilot light goes off, the coffee machine will have reached its ideal working temperature.



Do not use the machine without water in the tank. This could damage the heating element and the pump. See the instruction book.

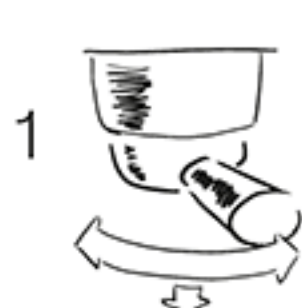


Always use filtered water. This will minimize problems caused by lime deposit. Consult our distributor about our special filters.

## 2. Making espresso



Before making espresso coffee, press the coffee switch (the filter holder should always be attached to the machine in closed position) and let water run out (one cup). This will remove residue and balance the temperature in order to create optimum working conditions.



1 Fill the doser with ground coffee or insert the pod into the specific holder.



2 Press the coffee switch. Let the coffee come out according to your selection (short/regular/long). Turn off the coffee switch.



3 Wait for 5-10 seconds before making another coffee to allow the accumulated pressure to dissipate.

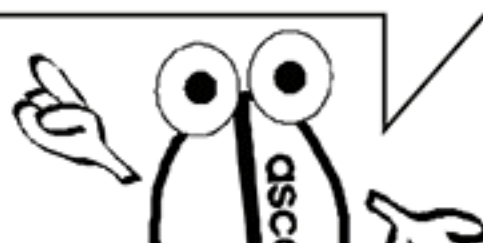


Always remove the ground coffee or pod from the doser. The coffee will leave a rancid flavour in the holder. If this does happen, operate the coffee switch using just water. After cleaning the filter holder, replace it to the unit so that it can heat up again.

**FILLING THE DOSER**  
With only ground coffee system: up to 3/4, when pressed.  
In the versatile system (ground coffee): Fill to the top, press and refill to the top.

**TAMPING**  
The resulting cup of coffee depends on pressing correctly.

**THE THERMOMETER.**  
The thermometer will show you the machine temperature. It has to be in between 80°C/180°F and 100°C/212°F for coffee and 125°C/257°F degrees for steam.



## 3. Making a cappuccino



1 Press the steam switch. You will hear the pump strokes "tock tock" during the entire process.



2 Turn the steam knob and let the remainder of the initial water come out. Turn off the steam knob.



3 After 40-50 seconds (temperature 125°C/255°F), insert the steam pipe into the milk and open again the steam knob.



**FOR CAPPUCCINO**  
Foam the milk with the steam pipe. The milk is absorbed through the hole and cream forms automatically.



**HEATING**  
To heat milk without foaming, submerge the entire steam pipe.



After using steam, BLOW STEAM THROUGH THE PIPE FOR 5 SECONDS to prevent any blockage.



After using steam, wait a few minutes for the temperature of the group to return to normal. After steaming milk, the steam has to be purged before brewing. If you make coffee at once, the coffee will be overheated and when you remove the filter holder it may splash and burn you.

(\* The DUO/TRIO models of the Steel series have an independent steam group, so that there is no need to wait to make the next coffee. See Instructions book.

Use fresh whole milk. Milk foams better before being heated.



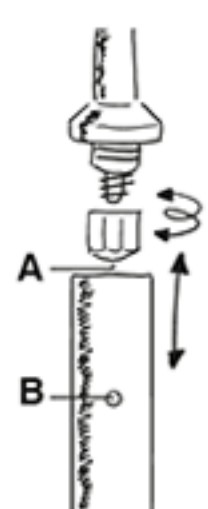
## 3. Maintenance



Clean the interior of the coffee machine regularly with our special machine cleaners. Lime deposit can seriously damage the internal components.  
**Internal cleaning:** To obtain top quality espresso coffee it is necessary to clean the inner workings of the machine. To clean the interior of the distribution unit, use Ascaso Coffee Washer. This product is also useful to prevent limescale buildup in the machine. Regular descaling will help to ensure top quality coffee and will prolong the life use of the machine. For more information consult your distributor.

Coffee Washer use recommendations:

Coffees/day	Descaling
> 10	every month
5-10	every 2 months
1-5	every 3 months



After each use, you should always clean outside and inside the steam pipe. After each use let steam blow through for 5 seconds, this will help to keep the steam pipe conduit clean. To clean the absorption holes (A and B), you can use a toothpick or a paperclip. This will ensure the tube is free of blockage.

Follow the instructions given in the handbook !!!



You can consult the latest guide and information in Customer Center Area at website: [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com)

# Guía rápida del buen uso

1. Puesta en marcha
2. Hacer un café
3. Hacer un cappuccino
4. Mantenimiento

## 1. Puesta en marcha



Verificar voltaje (220V o 110V) y enchufar a la red



Poner agua en el depósito.



Verificar que el interruptor vapor no esté accionado.



Pulsar interruptor on-off. Se iluminará el piloto TEMPERATURA. Cuando el piloto se apague, la cafetera habrá alcanzado la temperatura idónea para su funcionamiento.

**PRIMER USO:** deje pasar medio depósito de agua.



No haga funcionar la máquina sin agua en el depósito. Podría dañar la resistencia y la bomba. Vea el Manual de Instrucciones.



Utilice agua de baja mineralización. Tendremos menos problemas ocasionados por la cal. Consulte sobre nuestros filtros especiales a su distribuidor.

## 2. Hacer un café



Antes de hacer el primer café, accione el interruptor de café (el portafiltro debe estar colocado en la máquina en posición cerrado) y deje salir agua (una taza). Esta acción limpiará de residuos los conductos y a la vez conseguiremos equilibrar la temperatura para unas óptimas condiciones de trabajo del grupo.



Llene el cacillo de café molido o inserte la monodosis en el porta.



Accione el interruptor coffee. Deje salir café según sus preferencias (ristretto/regular/largo). Cierre el interruptor coffee.



Espere entre 5-10 segundos antes de realizar otro café para acabar de evacuar la presión acumulada.



No deje café molido ni monodosis en el cacillo. El café dejará un sabor rancio en el porta. Si le ocurre, deje pasar un poco de agua. En máquina de portamóvil, una vez limpio, vuelva a colocarlo en el grupo, para que esté caliente.

**LLENADO DEL CACILLO**  
En el sistema sólo molido: llenar hasta 3/4, una vez prensado.  
En el sistema versátil: llenar hasta arriba, prensar y volver a llenar hasta arriba.

**PRENSADO**  
Del correcto prensado dependerá el resultado de nuestra taza.

**EL TERMÓMETRO.**  
El termómetro le indicará la temperatura de trabajo:  
Entre 80 y 100 °C para café.  
A partir de 125 °C para vapor.



## 3. Hacer un cappuccino



Accione el interruptor del vapor. Escuchará los impulsos de la bomba "tac tac" durante todo el proceso.



Accione el pomo de vapor y deje salir el residuo de agua inicial antes de introducir el tubo de vapor en la jarra de leche. Cíerrela de nuevo.



Después de 40-50 segundos, (el termómetro a 125°C) introduzca el tubo de vapor en la leche y abra de nuevo el pomo de vapor.



**PARA CAPPUCCINO**  
Emulsionar la leche a través del orificio. Para ello mantener éste al nivel de la leche durante todo el proceso.



**CALENTAR**  
Para calentar leche sin emulsionar, sumergir la totalidad del tubo vapor.



Después de usar el vapor HACER SALIR VAPOR LIBREMENTE DURANTE 5 SEGUNDOS para evitar que se obture.



Después de utilizar el vapor, cerrar el interruptor y esperar unos minutos a que la temperatura del grupo se vuelva a regular. Si hace café inmediatamente, el café se escaldará y al extraer el portafiltro puede salpicarle.  
(\* En los modelos DUO/TRIO de la serie Steel, hay un grupo de vapor independiente, por lo que no es necesario esperar para hacer el siguiente café. Ver Manual de Instrucciones.

Utilice leche fresca y entera. La leche se emulsiona mejor antes de ser calentada.



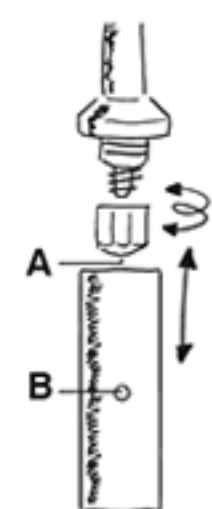
## 3. Mantenimiento



Limpie periódicamente el interior de la cafetera con nuestro detergente especial. La cal puede dañar seriamente los componentes internos.  
**Limpieza Interna:** La limpieza y cuidado preventivo del sistema interno de su máquina es vital para obtener un espresso de óptima calidad. Para la limpieza del grupo de erogación, utilizar el producto ascaso coffee washer. Este producto es también útil para la descalcificación de la máquina. Una descalcificación regular de su cafetera, contribuirá a asegurar una excelente calidad del café y a prolongar la vida útil del aparato. Consulte a su distribuidor.

Recomendaciones de uso del Coffee washer :

Cafés/día	Descalcificación
> 10	cada mes
5-10	cada 2 meses
1-5	cada 3 meses



Limpie tanto interna como externamente el tubo de vapor. Deje salir vapor libremente durante 5 segundos, de esta manera mantendremos limpio el conducto del tubo de vapor. Para limpiar los orificios del cappuccinador (A y B), puede utilizar un palillo o clip. De esta forma, los conductos quedarán libres de obturaciones.

iii Siga la operativa del Manual de Instrucciones !!!



Puede consultar la última guía e información actualizada en el "Customer Center" de nuestra web [www.ascaso.com](http://www.ascaso.com) (sección Máquinas de Café).